



Крем пита

Тенки кори пандишпан полнети со ванила крем. Изладен во фрижидер, овој десерт е идеален за летните денови!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 8 жолчки
- 8 лажици шеќер
- 4 лажици масло
- 4 лажици млеко
- 8 лажици брашно

За ФИЛ ќе ви треба:

- 19 лажици шеќер
- 2-3 пакетчиња ванилин шеќер
- 4 кесички пудинг од ванила
- 1 литар вода

Ќе ви треба и:

- 50 грама шеќер во прав

Чекор 1

Жолчките изматете ги со шеќерот, па додадете ги маслото и млекото. На крај додадете го брашното и измешајте со лажица. Ние користевме големи јајца и полни лажици шеќер и брашно.

Истурете ја смесата во тавата и печете во загреана рерна на 180 степени, 15 минути. Тестото оставете го малку да се излади, па внимателно извадете го од тавата и пресечете го на два дела.

Чекор 2

Прашокот за пудинг измешајте го со 4 лажици шеќер, ванилин шеќер и 200 мл вода. Остатокот од водата ставете ја на оган и кога ќе почне да врие додадете ја смесата за пудинг. Мешајте додека не се згусне.

Чекор 3

Белките убаво изматете ги со 15 лажици шеќер, кои ќе ги додавате една по една. Потоа додадете им го врелиот пудинг и измешајте мазен крем.

Чекор 4

Првата кора ставете ја во Малата Ростер тава која ќе служи како калап, истурете го врелиот фил и ставете ја втората кора.

Оставете го да се излади, а потоа да стои неколку часа во фрижидер пред послужување.



Чекор 5

Исечете го на коцки и сервирајте го наросен со шеќер во прав.

Совет

Ние печевме една кора, па ја поделивме на половин. Но, во зависност од времето на располагање и тавите во кои ќе печете, вие може да печете две кори со половина од смесата, соодветни на тавата во која ќе ја филувате питата.

Користени производи:



Плитка тава



Мала Ростер тава



Тава со рачки



Статичен миксер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk